

# WÄSCHER



## БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА

МОДЕЛЬ: LUXE

АРТИКУЛ: L4000



# КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка .....	1 шт.
Нож .....	2 шт.
Решётка .....	3 шт.
Фиксирующая гайка .....	1 шт.
Шнек .....	1 шт.
Насадка для колбасы .....	3 шт.
Насадка для формовки кеббе (из двух частей) .....	1 шт.
Соковыжималка (артикул L4000 с соковыжималкой)* .....	1 шт.
Толкатель .....	1 шт.
Лоток металлический.....	1 шт.
Инструкция по эксплуатации .....	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка) .....	1 шт.
Гарантийный талон .....	1 шт.

Модель LUXE	артикул L4000 (базовая комплектация)	артикул L4000 (с соковыжималкой)
Подключение к сети переменного тока, В/Гц.	220-240/50	
Режим работы.	Продолжительный	
Максимальная мощность, Вт.	4000	
Масса без упаковки и принадлежностей, кг. Не более.	5,37	6,1
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг. Не более.	6,04	6,9

Бытовая мясорубка должна храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией в нормальных условиях (в окружающей среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, температура окружающей среды должна быть от 0 °С до 40 °С, относительная влажность воздуха не должна превышать 85%, толчки и вибрация оборудования недопустимы).

Срок хранения бытовой мясорубки при соблюдении условий хранения неограничен. Срок службы бытовой мясорубки (при соблюдении правил транспортировки, условий хранения, требований по установке и техническому обслуживанию) не менее 5 лет.

Утилизация электронных частей и материалов не должна происходить вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения возможного причинения ущерба окружающей среде или здоровью человека соблюдайте действующие местные правила при утилизации.

По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.

Руководство по эксплуатации от 10.2025 г.

\* Соковыжималка не входит в комплектацию модели LUXE, артикул L4000 (базовая комплектация)



# WASCHER

## 2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ



*Перед использованием мясорубки внимательно ознакомьтесь с данным руководством.*

Наша компания выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество приобретенного Вами товара.

Мясорубка бытовая электрическая «WASCHER» (далее МЯСОРУБКА) предназначена для приготовления мясного, рыбного фарша, изготовления колбасы и профилированного теста.

При покупке мясорубки продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного пуска. Покупатель проверяет наличие гарантийных талонов, заверенных штампом магазина и подписью продавца с указанием даты продажи.

После продажи мясорубки претензии по её комплектности не принимаются. При утере руководство по эксплуатации не возобновляется.

Мясорубку, приобретенную в холодный период времени, во избежание выхода из строя электрооборудования, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.

### 3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Упаковочные материалы могут быть потенциально опасны для детей и должны быть убраны в специально отведенное место.
  - Для включения МЯСОРУБКИ – розетка с заземлением обязательна. Используйте удлинители только двухполюсного типа 10А с заземляющим проводом.
  - Неправильное подключение МЯСОРУБКИ может привести к ее поломке. МЯСОРУБКА предназначена для приготовления мясного, рыбного фарша, изготовления колбасы и профилированного теста. Любое другое использование считается недопустимым и, следовательно, опасным. Ответственность за любой ущерб, вызванный неправильным использованием прибора, несет лицо, использующее его таким образом. Запрещается применение мясорубки в производстве.
  - Запрещается производить сборку или разборку мясорубки, включённой в сеть электрического питания.
  - Запрещается переносить мясорубку за головку или лоток. При переноске мясорубки обязательно держите ее обеими руками.
  - Запрещается устанавливать нож и решётку при использовании насадки для формовки теста и кеббе.
  - Запрещается подавать продукты в лоток пальцами, вилками, ножами или другими приспособлениями: необходимо использовать специальный толкатель.
  - Запрещается перемалывать твёрдые пищевые продукты, например, кости, орехи и т. д.
  - Не измельчайте имбирь и другие продукты с твердым волокном.
  - Не измельчайте твердую пищу, такую как кости, орехи и т. д.
  - Продолжительность работы не должна превышать 8 минут с учетом последующих 10 минут для охлаждения двигателя. Пауза между включениями нормального режима работы и реверса должна составлять не менее 30 секунд.
  - Не рекомендуется перегружать мясорубку чрезмерно активной загрузкой продуктов в лоток во избежание блокирования и поломки двигателя.
- Если произошла перегрузка прибора, включится автоматическая блокировка. Оставьте мясорубку в выключенном состоянии на некоторое время.
- Не используйте одновременно несколько энергоёмких приборов (в том числе мясорубку). Это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
  - Чтобы избежать поломки мясорубки, не применяйте силу или избыточное давле-

нее в процессе работы устройства.

- Не допускайте касания шнура питания горячих поверхностей. Не пользуйтесь мясорубкой при повреждённом шнуре питания.
- Не оставляйте мясорубку включенной без присмотра. Следите за тем, чтобы дети не имели к ней доступа.
- Не устанавливайте прибор на мягкой поверхности.
- Не допускайте запутывания шнура.
- Отключая мясорубку от электросети, следует тянуть за основание вилки, а не за провод.
- Никогда не отключайте мясорубку от сети мокрыми руками.
- В случае износа шнура питания его необходимо заменить на абсолютно идентичный кабель в специализированной сервисной службе, чтобы исключить возможные риски и опасности причинения вреда здоровью и имуществу, так как для его замены потребуются специальные инструменты. Список сервисных центров прилагается.
- В случае падения МЯСОРУБКИ не пользуйтесь ею без проверки у специалиста, так как внешне невидимые повреждения могут создать угрозу Вашей безопасности.
- Тестировать и ремонтировать МЯСОРУБКУ необходимо только в сервисном центре, так как при устранении недостатков необходимо использовать специальный инструмент. В случае подозрений на дефект, пожалуйста, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно заменить детали и отремонтировать устройство самостоятельно.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или инструктируются относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.



**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ**

*ремонтировать мясорубку самостоятельно!*

## 4. ОПИСАНИЕ

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделий и деталей, не ухудшающих качество изделия, без предварительного уведомления.

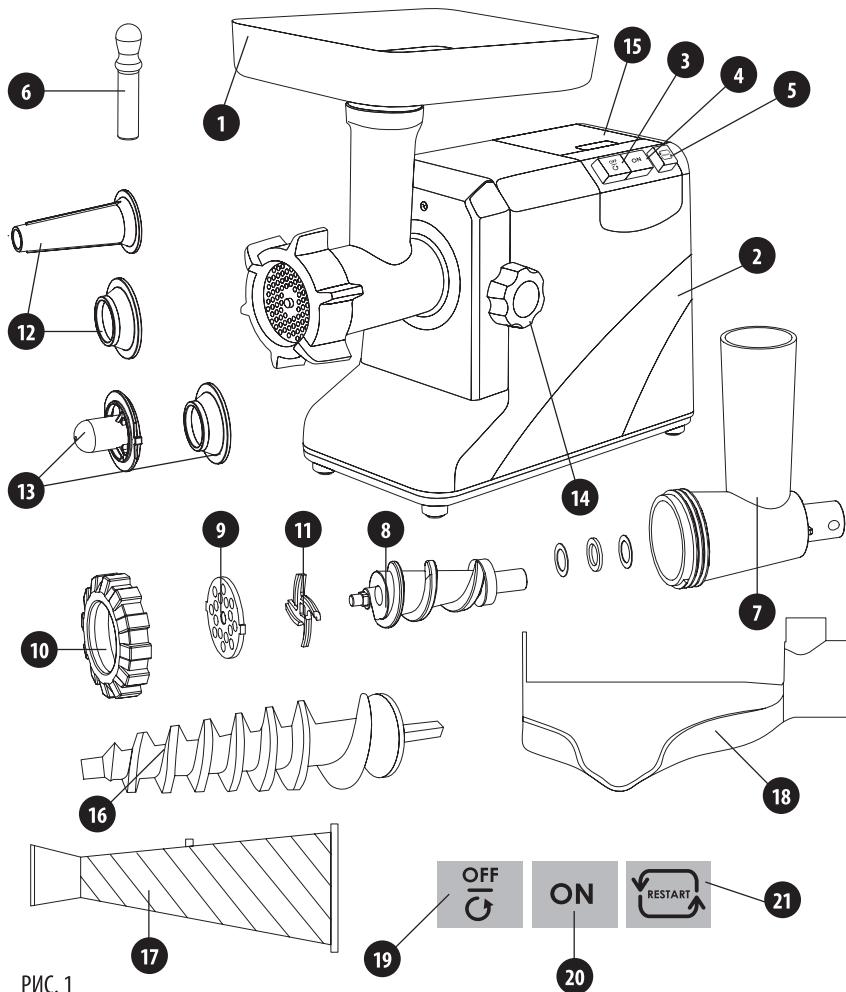


РИС. 1

1. Загрузочный лоток
2. Моторный блок
3. Кнопка Выкл/Реверс»
4. Кнопка «Вкл»
5. Кнопка «Разрыв цепи»
6. Толкатель
7. Блок мясорубки

8. Шнек
9. Решётка (большая, средняя, маленькая)
10. Фиксирующая гайка
11. Нож
12. Насадка (для колбасы)
13. Насадка (для формовки кеббе)
14. Фиксирующий винт

15. Отделение для принадлежностей
16. Шнек соковыжималки
17. Фильтрующая сетка
18. Лоток для сока (артикул L4000 с соковыжималкой)
19. Кнопка ВЫКЛ/РЕВЕРС
20. Кнопка ВКЛ
21. Кнопка ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

## 5. ПЕРВЫЙ ПУСК

1. Убедитесь, что технические данные электрической сети и МЯСОРУБКИ соответствуют.
2. Вымойте все части, кроме моторного блока в теплой мыльной воде, высушите их.

## 6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите МЯСОРУБКУ на ровную горизонтальную поверхность.
2. Поверните фиксирующий винт против часовой стрелки, присоедините головку к электроприводе. Вставляя головку, обратите внимание на то, что она наклонена согласно стрелке, обозначенной сверху на рисунке, затем поверните головку против часовой стрелки так, чтобы она плотно закрепились в электроприводе.
3. Вставьте шнек в головку и поверните до упора, пока он не закрепится в отверстии мотора.
4. Вставьте нож в паз шнека режущими кромками к решётке. Если нож будет установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.
5. Вставьте выбранную Вами решётку вслед за ножом в паз шнека в специальный разъем.
6. Закрутите гайку, придерживая одной рукой решётку с ножом.
7. ВНИМАНИЕ! При чрезмерной силе закручивания возможен срыв резьбы на головке, поэтому будьте аккуратны.
8. Наденьте лоток на головку и зафиксируйте его.
9. Не блокируйте воздушные отверстия и заднюю часть мясорубки.

## 7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Нарезайте продукты на кусочки. Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы — с крупными костями. Продукты рекомендуется нарезать приблизительно по следующим размерам: 20 мм x 20 мм x 60 мм, чтобы они легко помещались в отверстие лотка.
2. Включите МЯСОРУБКУ в сеть и нажмите кнопку «ВКЛ» **ON**.
3. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель.
4. После использования выключите МЯСОРУБКУ, нажав кнопку «ВЫКЛ» **OFF** и отсоедините шнур питания от сети.

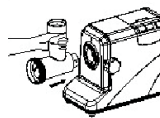


РИС. 2

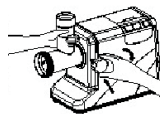


РИС. 3

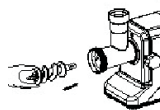


РИС. 4

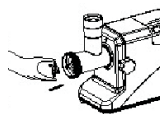


РИС. 5

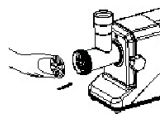


РИС. 6

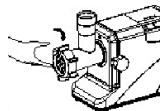


РИС. 7

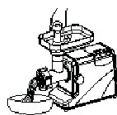



РИС. 8

## 8. ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае блокировки шнека продуктами, выключите мясорубку, затем нажмите кнопку «РЕВЕРС»  («REV»): шнек будет вращаться в противоположном направлении, и блок мясорубки будет освобождаться от продуктов.
2. Если даже в этом случае мясорубка не работает, выключите её, разберите и почистите нож и решётку.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ КЕББЕ ДЛЯ ФОРМОВКИ ТЕСТА

1. Порядок сборки показан на рисунке.
2. Включите МЯСОРУБКУ.
3. Скатайте тесто колбасками, свободно проходящими в горловину головки МЯСОРУБКИ. Тесто необходимо подавать равномерно, пользуясь толкателем.
4. После окончания работы выключите МЯСОРУБКУ, разберите её, вымойте и высушите детали.

## 10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

(ПИРОЖКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ И ЛУКА)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Оболочка:

Баранина	500 г
Лук	1 луковица
Булгур	250 г
Соль, специи	по вкусу

Начинка:

Фарш	500 г
Лук	1 луковица
Кедровые орешки	по вкусу
Перец, острый перец, специи	по вкусу

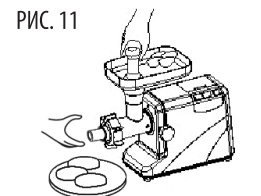
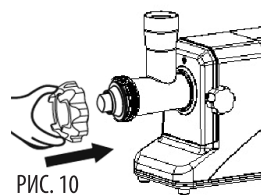
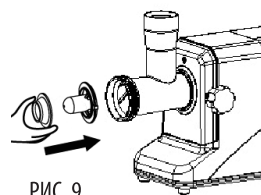
Замочите булгур водой комнатной температуры, так чтобы вода покрывала булгур и оставьте на 15 минут. Затем воду слить и булгур слегка отжать.

НАЧИНКА.

1. Обжарьте лук до золотистого цвета.
2. К луку добавьте фарш и обжарьте на сковороде до светло-коричневого цвета.
3. Добавляем кедровые орешки (лучше их предварительно отдельно обжарить), посолить, поперчить и добавьте специи.

ОБОЛОЧКА ДЛЯ КЕББЕ.

Пропустить мясо через мясорубку, с половиной луковицы. Вмешайте булгур, специи и еще 2 раза прокрутите через мясорубку, чтобы фарш стал более однородным.



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

1. Прикрутите на мясорубку насадку для приготовления кеббе как показано на рис. 8-9.
2. Пропустить фарш через нее.
3. Когда оболочки станут появляться из мясорубки подставьте руку и оторвите оболочку нужной длины. Аккуратно положите заготовку на доску.
4. Остывшую начинку вложите в оболочку, заверните аккуратно края, и обжарьте кеббе в масле, фритюре, или на гриле.

При перегреве двигателя мясорубки срабатывает термозащита, мясорубка прекращает работу до полного охлаждения двигателя (порядка 30 минут).

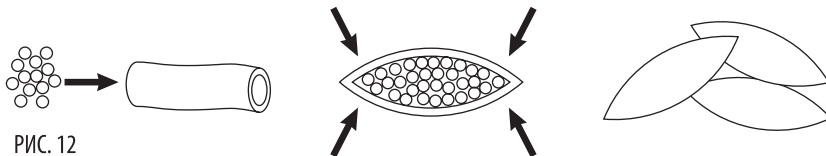



РИС. 12

## 11. ФУНКЦИЯ ТЕРМОЗАЩИТЫ

При попадании обломков костей и прочих твердых предметов в шнек мясорубки, двигатель автоматически отключается.

## 12. ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Распространяется на модель LUXE артикул L4000 базовой комплектации и модель LUXE артикул L4000 с соковыжималкой.

Средство защиты мотора от перегрева и перегрузки (например, попадания кости) . При нормальном процессе работы встроенные внутрь две биметаллические пластины находятся в замкнутом состоянии. Чрезмерный поток электричества вынуждает их разомкнуться. После отключения мясорубки кнопка «ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА»  возвращает мясорубку в исходное положение – можно продолжить работу.

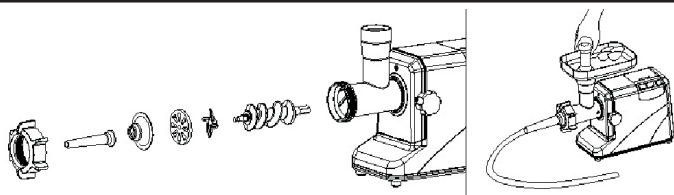
## 13. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

1. Порядок сборки показан на рисунке 13.
2. Наденьте на трубку формовочную оболочку соответствующего диаметра, собрав её всю на трубке.
3. Включите мясорубку и равномерно подавайте фарш, помогая толкателем.
4. По мере заполнения оболочки фаршем необходимо аккуратно снимать её с трубки. Для удобства рекомендуем вам выполнять эту работу вдвоём.



**ВНИМАНИЕ!** Не забудьте нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и отключите мясорубку от сети после остановки двигателя с тем, что бы мясорубка не начала работу автоматически после охлаждения (3-4 минуты). Это может создать травмоопасную ситуацию. И после отключения мясорубку от сети, очистите механизм от твердых предметов.

РИС. 13



## 14. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА

Распространяется на модель LUXE артикул L4000 с соковыжималкой.

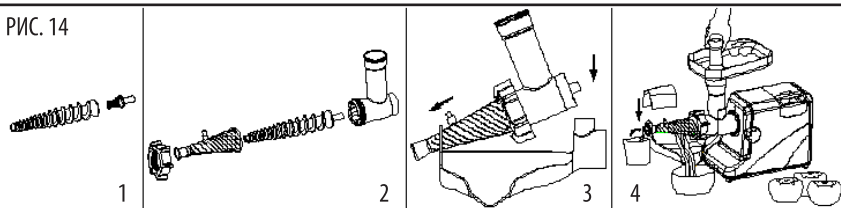
1. Пожалуйста, соберите соковыжималку в нужной последовательности как указано на рисунке 14. Обратите внимание: После завершения сборки на этапе 3, установите блок мясорубки на моторный блок как показано на рисунке 2 и 3.

Если в процессе сборки перед этапом 4 насадка не может быть присоединена, вы можете вернуться к этапу 3 и ослабить фиксирующий винт для того, чтобы правильно присоединить блок мясорубки.

После установки ватяните фиксирующий винт.

Пожалуйста, положите помидоры в загрузочный лоток после того, как помидоры будут очищены и нарезаны. Во время работы с соковыжималкой обязательно используйте толкатель пищи.

РИС. 14



## 15. УХОД И ЧИСТКА

1. Удостоверьтесь, что двигатель остановлен, отключите шнур питания от сети.
2. Разберите мясорубку.
3. Для облегчения снятия решётки, вставьте отвёртку между решёткой и головкой, снимите решётку.
4. Поверните фиксирующий винт против часовой стрелки и поверните головку по часовой стрелке, затем можете снять головку.
5. Извлеките остатки продуктов и вымойте все части МЯСОРУБКИ в тёплой мыльной воде.

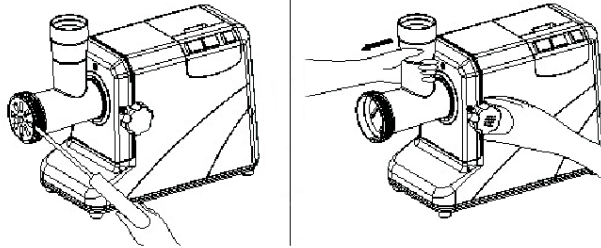


## **ВНИМАНИЕ!**

*При чрезмерном закручивании возможен срыв резьбы на приставке, поэтому будьте аккуратны.*

6. Если Вы применяете хлорсодержащие чистящие средства, возможно изменение цвета алюминиевых деталей.
7. Запрещается мыть моторный блок двигателя водой, рекомендуем применять влажную ткань для чистки моторного блока двигателя.
8. Запрещается применять ацетон, бензин, растворители и подобные агрессивные растворы для чистки МЯСОРУБКИ.
9. После применения рекомендуется смазывать нож и решётки растительным маслом.
10. Решётки, насадка для колбасы и насадки для формовки теста хранятся в контейнере в моторном блоке МЯСОРУБКИ.

РИС. 15



## **16. ХРАНЕНИЕ**

Распространяется на модель LUXE артикул L4000 базовой комплектации и модель LUXE артикул L4000 с соковыжималкой.

После чистки поместите кабель питания в отсек, расположенный сзади изделия. Затем защелкните крышку отсека.

Поместите 2 решетки, 2 насадки для формовки теста в отсек, расположенный сверху моторного блока изделия.

Удостоверьтесь в том, что насадки расположены в отсеке хранения и не препятствуют закрытию его крышки.

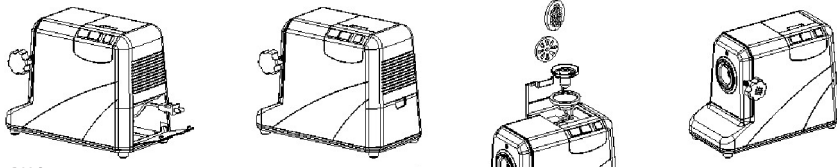


РИС. 16

## 17. ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не работает	Прибор не включен в электросеть	Включите прибор в исправную электрическую розетку
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями
	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Это нормально, запах исчезнет со временем
Электродвигатель работает, но шнек не вращается	Из-за перегрузки сломался адаптер шнека	Обратитесь в авторизованный сервис-центр
Прибор прекратил работать	Прибор перегрелся	Отсоедините прибор от сети и выключите его. Разберите прибор и удалите ингредиенты из прибора. Дайте прибору остыть в течение 60 минут. Если защита от перегрева срабатывает слишком часто, свяжитесь с сервисной службой.

### ВНИМАНИЕ!

Бытовая электрическая мясорубка указанная в настоящем руководстве по эксплуатации не предназначена для коммерческого использования.

## ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 5 лет.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а так же в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем (за исключением газовых проточных водонагревателей), так и специалистами УСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при предъявлении верно заполненного гарантийного талона, изделие в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской либо в том месте, где оно было приобретено. Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом РФ "О защите прав потребителей". При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

Под бесплатным сервисным обслуживанием понимается дополнительное обязательство Изготовителя по устранению недостатков (дефектов) изделия, возникших по вине Изготовителя, без взимания платы с покупателя (потребителя).

Для гарантийного ремонта или сервисного обслуживания принимаются только изделия в чистом, незагрязненном виде.

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи. При отсутствии в руководстве штампа с указанием даты продажи, гарантийный срок исчисляется с момента выпуска (окончательный срок гарантии определяется продавцом, но не может превышать 12 месяцев).

Приобретая изделие, проверьте наличие в руководстве по эксплуатации гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт изделия во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефектов в Вашем изделии. Требуется расписка механика предприятия об изъятии на корешке гарантийного талона.

Претензии не принимаются во всех случаях, указанных в гарантийном талоне, при отсутствии даты продажи и штампа магазина (подписи продавца) в данном руководстве по эксплуатации, отсутствии гарантийного талона.

Гарантийные обязательства не распространяются на изделия с дефектами, возникшими в результате эксплуатации с нарушением требований руководства по эксплуатации, в том числе:

- работа с перегрузкой электродвигателя, механические повреждения в результате удара, падения и т.п.;
- неправильное подключение изделия к электрической сети, а так же несоответствие электрических параметров сети указанных в инструкции;
- использование воды неподходящего типа;
- повреждения в результате неправильного монтажа;
- несанкционированное фирмой изменение конструкции или неприемлемые комплектующие;
- повреждения, вызванные неисправными нестандартными и неприемлемыми расходными материалами и принадлежностями;
- повреждения в результате воздействия огня, агрессивных веществ и т.д., попадание жидкостей и посторонних предметов внутрь изделия, на механические повреждения (трещины, сколы и т.п.);
- повреждение шнура питания, отсутствие питающей вилки как и шнура;
- повреждения вызванные воздействием агрессивных средств и высоких температур, попаданием инородных предметов в вентиляционные решетки изделия (если таковые имеются), повреждения наступившие в результате неправильного хранения (коррозия металлических частей и т.д.) и транспортировки изделия как потребителем, так и торгующей организацией;
- использования изделия не по назначению или эксплуатации его предприятиями и организациями;
- на изделие имеющие следы вскрытия или ремонта вне гарантийной мастерской, с удаленными, стертými или измененными заводскими номерами (если они имеются), при появлении неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, удар молнии и т.д.).

Бесплатное сервисное обслуживание не распространяется на сменные и быстроизнашивающиеся принадлежности и приспособления указанные ниже, произошедших в следствие поломки изделия, естественный износ деталей (полная выработка ресурса, сильное внутреннее или внешнее загрязнение):

- ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРЫСКИВАТЕЛИ - помпа насоса, распыляющие насадки, аккумулятор;
- МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ - плунжеры, выработка сальников, манжеты, износ опорных подшипников.
- НАСОСЫ - резиновые уплотнения, сальники, подшипники, рабочие колёса, диффузоры, инжекторы, защитные кожухи, смазку и т.п.;
- СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ - шланг слива воды, шланг залива воды;
- ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ - тарелки, вертели, решетки, блюда, противни, крышки, чистящие скребки и рассекатели конфорок;
- ПЫЛЕСОСЫ - шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
- КОНДИЦИОНЕРЫ И КУХОННЫЕ ВЫТЯЖКИ - фильтры;
- МИКСЕРЫ И БЛЕНДЕРЫ - лопатки;
- МЯСОРУБКИ - угольные щетки, шестерни, резиновые уплотнения, ножи, защитные кожухи, решётки, шнеки, толкатели, загрузочные лотки, смазку и т.п.;
- ХЛЕБОПЕЧИ - ёмкость для замешивания, мерная ложка, мерный стакан;
- ЧАЙНИКИ - повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия (если изделие разбито);
- Пульты дистанционного управления, элементы питания (батарейки, аккумуляторы), осветительные лампы;
- Ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Подшипники и сальники являются быстроизнашивающимися частями и не подлежат замене в качестве отдельных запчастей.

Наша компания не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц. Не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием соответствующего назначения, в результате потери, повреждения или изменения данных и информации.

Наша компания не несет ответственности за возможные расходы, связанные с монтажом и демонтажом гарантийного оборудования, а так же за ущерб, нанесенный другому оборудованию, находящемуся у потребителя, в результате неисправностей (или дефекта), возникших в гарантийный период. Выполнение гарантийных обязательств предприятия-изготовителя производит авторизованный сервисный центр ИП Лебедева Е. В. г. Пятигорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, +7-962-436-75-60.

comfort.serv26@gmail.com

По всем вопросам сервисного, гарантийного и постгарантийного обслуживания обращаться в официальный сервисный центр компании «COMFORT»  
 Адрес: Ставропольский край, г. Пятигорск, Суворовский проезд 1А. Телефоны: +7 962 436 75 60, +7 (8793) 399785

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ КОМПАНИИ «COMFORT»					
ГОРОД	Ф.И.О.	ТЕЛЕФОН	АДРЕС	ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА, САЙТ	КАТЕГОРИИ ТОВАРОВ
<b>МОСКВА</b>					
МОСКВА	Султанов Э.Р.	89151847870	МКАД, 14-й км, ТК «Садовод»	sultanov.elman@bk.ru	Торговое оборудование
<b>ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
ВОРОНЕЖ	ИП Шатская Н.В.	89038531206		shatskij2013@yandex.ru	Насосное оборудование
<b>ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
ВОЛГОГРАД	ИП Афанасьев А.В.	89616630404		aafansev@rambler.ru	Все категории товара
<b>АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
АСТРАХАНЬ	ИП Мамедов Ш.М.	88512757571, 88512757517, 8927555119, 89275555933, 88003013173	ул. Рыбинская, 21	ataib@yandex.ru	Насосное оборудование, торговые весы
<b>РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Шамилов Т.А.	89045063188 89085164051		appleid8106@mail.ru	Торговое оборудование (весы)
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Игнатенко С.С.	89281072727		WaterX.shop@yandex.ru	Все категории товара
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Пашко А.Н.	89281520059		pashko.909@bk.ru	Насосное оборудование, хоз. группа
п. КРАСНЫЙ	ИП Атанян К.Н.	89185442223	ул. Промышленная, 28А	belimedved61@mail.ru	Бытовая техника, хоз. группа
<b>КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ</b>					
КРАСНОДАР	ООО «КОМФОРТ - КРАСНОДАР»	89280051056		mic-slavnov@yandex.ru	Все категории товара
КРАСНОДАР	ИП Засыпкина А.Ю.	89189990399, 88612322501, 88612328894		Domtechnosad.ru nwon@yandex.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
КРОПОТКИН	ООО ЮГ ПРИБОР	89298288021, 89184561730		usprib@rambler.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
КРОПОТКИН	ИП Братасюк Н.М.	88613862512, 88613865979	ул. Молодежная, 104	usprib@rambler.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
БЕЛОРЕЧЕНСК	ИП Яхьяев М.Я.	89180232416	ул. Первомайская, 55	belmag777@rambler.ru	Насосное оборудование
<b>ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
ЛИПЕЦК	ИП Ногаичёва О.В.	89086084184, 89699784407	Универсальный п.-д. д. 2	cherenkov.a@yandex.ru	Торговое оборудование
<b>РЕСПУБЛИКА КРЫМ</b>					
СИМФЕРОПОЛЬ	ООО ОВК ТЕРМ	89786001334		shilov-zakypka@mail.ru, shilov-zakypka01@mail.ru	Все категории товара
<b>СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ</b>					
ПЯТИГОРСК	Центральный офис КОМФОРТ	89911111190, 89964164121, 89383030704, 89187949883	Суворовский проезд, 1А	vadiman596@gmail.com, irina.comfort26@gmail.com, region26@gmail.com, 9964164121.com@gmail.com	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Чекалов А.Д.	89188001178 89383323162	рынок «РИС», павильон № 233Н	chad08@rambler.ru	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Асланян А.А.	89624475616	ул. Почтовая, 54	zar75@list.ru	Насосное оборудование
ПЯТИГОРСК	ИП Добровольский Р.А.	89054110737	рынок «РИС», магазин №26Н и №261Н	roman.dobrovolskiy.81@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
<b>РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН</b>					
ХАСАВЮРТ	ИП Хаибуллаев Х.И.	89285199512, 89285023666	ул. Набережная, 65	ismailhajbulaev26988@gmail.com	Бытовая техника
<b>КАБАРДИНО - БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА</b>					
ПРОХЛАДНЫЙ	ИП Сефеев Р.С.	89993000050	рынок Статус центр., мат.№8	89993000050@mail.ru	Насосное оборудование
НАРТКАЛА	ИП Терешев М.А.	89626533118	ул. Жамборова, 67а	mukharbek07region@mail.ru	Насосное оборудование
<b>КАРАЧАЕВО - ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА</b>					
ЗЕЛЕНЧУКСКАЯ	ИП Дубинина М.И.	89054246015		magazin_promtovary@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕРКЕССК	ИП Укуев А.А.	89283847070, 89283807070, 89289231919, 89283837070		elistroikchr@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
<b>ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА</b>					
ГРОЗНЫЙ	ИП Магомедгаджиев У.А.	89288924731		umar6731@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
<b>РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ</b>					
ВЛАДИКАВКАЗ	ИП Туаев Ч.В.	89618236141		tuavev81@mail.ru	Все категории товара
МОЗДОК	ИП Алиев И.Ю.	89284941593	ул. Богдана Хмельницкого, 116	suleiman.aliev.2021@mail.ru	Насосное оборудование
<b>ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА</b>					
ДОНЕЦК	ИП Григорьева Т.В.	79493233018, 89498000111	ул. Флотская, д.10	sarabhatatana@gmail.com	Насосное оборудование



# WASCHER

# СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Мясорубка бытовая электрическая «WASCHER» соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Дата продажи

\_\_\_\_\_  
(Наименование предприятия торговли)

Серийный номер\*

\_\_\_\_\_  
(Заполняется продавцом)

\_\_\_\_\_  
(Заполняется продавцом)

Дата производства\*: \_\_\_\_\_

\*Дата производства указана на стикере (см. этикетку)

Месяц и год производства продукции указан в серийном номере на изделии.

Расшифровка серийного номера:

00 00 0000000  
месяц производства    год производства    серийный номер изделия

\* Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия)

Изготовитель «Foshan Shunde Mingjian Electrical Appliance Co., Ltd.».

No. 8, 8th Road, Technology Zone, Xingtan Industrial Park, Xingtan, Shunde, Китай.

Импортер: ИП Чекалов С.В., г. Пятигорск, Черкесское шоссе, 41Б.

тел: +79911111190. Юридический адрес: Российская федерация, Ставропольский край, 357500, г. Пятигорск, ул. Телефонная, д. 49

 **WASCHER**



# WASCHER

## МОТОПОМПА WASCHER GF80HP

### ВЫСОКОНАПОРНАЯ

- Четырёхтактный двигатель
- Мощность 15 л.с
- Максимальный напор 70 м
- Объём двигателя 270 м<sup>3</sup>
- Производительность 50 м<sup>3</sup>/час



## МОТОПОМПА WASCHER WP-100

### ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ

- Четырёхтактный двигатель
- Мощность 15 л.с
- Максимальный напор 30 м
- Объём двигателя 270 м<sup>3</sup>
- Производительность 80 м<sup>3</sup>/час



## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЫЛЕСОС XW-4.20

- Мощность всасывания 480 Вт
- Объем пылесборника 2,5 л
- Макс. мощность 3000 Вт
- Система ЦИКЛОН



## МОЩНЫЙ ПЫЛЕСОС XW-4.30

- Мощность всасывания 430 Вт
- Объем пылесборника 25 л
- Макс. мощность 1800 Вт
- Длина шнура питания 5 м



## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЫЛЕСОС XW-4.80

- Объем пылесборника 25 л
- Макс. мощность 1800 Вт
- Длина шнура питания 5 м
- Возможность подключения электроинструмента
- Стальной корпус



## МОЙКА ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ W250-S

- Потребляемая мощность 3300 Вт
- Производительность 600 л/час.
- Макс. давление 250 бар
- Латунный плунжер
- Встроенная термозащита



COMFORT-BT.RU



Компания COMFORT — лидер в области производства и оптовой продажи бытовой техники и оборудования на Юге России. На рынке ЮФО и СКФО мы предлагаем самый широкий модельный ряд такой техники как пылесосы, стиральные машины, газовые колонки, насосы для воды и садовые опрыскиватели под торговыми марками COMFORT, GRANDFAR, AQUOR, WASCHER.

e-mail: region26@gmail.com тел. +7 99-111-111-90